PASTELES DE NAVIDAD

5 VASOS = ACEITE
1 = = AGUARDIENTE PARA PASTAS
1 CUCHARADA DE AZUCAR
HARINA LA QUE ADMITA

SE HIERVE LA CALABAZA PARTIDA EN LA OLLA EXPRES UNOS 20 MINUTOS SE SEPARA EL CABELLO Y SE PONE AL FUEGO CON LA MISMA CANTIDAD DE AZUCAR QUE DE CABELLO CANELA EN RAMA PIEL DE LIMON Y UN CHORRO DE ANIS MOVERLA CONTINUAMENTE Y QUE HIERVA DE 20 A 30 MINUTOS

DESPUES SE RELLENAN LOS PASTELILLOS Y AL HORNO

COCA DE DANONE

1 YOGUR NATURAL O DE
LIMON LAMEDIDA DEL
YOGUR DE ACEITE

3 MEDIDAS DE AZUCAR

3 = = HARINA

3 HUEVOS

1 SOBRE DE LEVADURA
ROYAL (15 GRAMOS)

RALLADURA DE UN LIMON

COCION DE 30 A 35
MINUTOS

COCA DE CEBOLLA

1 VASO DE CERVEZA
1 = = ACEITE
EL ZUMO DE MEDIO LIMON
HARINA LA QUE ADMITA
1 Kg DE CEBOLLAS Y SE FRIE
6 HUEVOS SE BATEN Y SE
MEZCLAN CON LA CEBOLLA
SE ESTIENDELA MASA Y
SELE PONE EN CIMA
LA CEBOLLA JUNTO CON
LOS HUEVOS
COCION AL HORNO DE
25 A 30 MINUTOS

COCA DE MANZANA

SE MEZCLAN 3 HUEVOS
1 VASO DE ACEITE 1 VASO
DE LECHE VASO Y MEDIO
DE AZUCAR 2 VASOS DE
HARINA UN ROYAL
1 MANZANA EN RODAJAS
POR ENCIMA Y SE PONE
15 MINUTOS EN EL HORNO
EN LA PARTE DE ~~ARRIBA~~ ~~Y~~
~~Y~~ EN ABAJO Y 5 EN LA
PARTE DE ARRIBA

COCA MALFETA

SE MEZCLAN 6 HUEVOS

3/4 DE AZUCAR

3/4 = HARINA 4 GASEOSA

4 VASOS DE LECHE

2 VASOS DE ACEITE

LA RASPADURA DE UN

LIMON

COCA DE TOMATE

PARA LA MASA

1 VASO DE GASEOSA
1 = = CERVEZA
1 VASO Y 1/2 DE ACEITE
SAL, HARINA LA QUE ADMITA

RELLENO TOMATE NATURAL TRITURADO Y FRITO PIMIENTOS HUEVOS COCIDOS Y ATUN TODO VIEN MEZCLADO Y SE RELLENA LA PASTA Y AL HORNO

ROLLOS DE LASARTEN

6 HUEVOS 18 CUCHARADAS
DE AZUCAR 18 DE ANIS
18 DE LECHE 18 DE ACEITE
7 GASEOSAS DE PAPELILLO
RASPADURA DE UN LIMON
3 NARANJAS EL ZUMO
HARINA LAQUE ADMITA

DESPUES SE FORMAN LOS
ROLLOS Y SE FRIEN EN
ABUNDANTE ACEITE Y
SELES PONE AZUCAR

ROLLO DE ALMENDRA BORRA-
-CHO Y HUEVO, LEBADURA

125 GRS DE ALMENDRA MOLIDA
= = = HARINA
= = = AZUCAR

PARA EL LICOR
250 GRS DE AZUCAR
1 VASO DE AGUA Y
1 COPA DE LICOR
PREFERENTE 43 Ó CUANTRO
UNA VEZ HECHO EL
ROLLO SE LE PONE EL
ALMIBAR DE AZUCAR CON
EL LICOR SI GUSTA
SELE PONE COCO RAYADO

FLAN 6 PERSONAS

6 HUVOS

2 VASOS DE LECHE

6 CUCHARADAS DE AZUCAR

VIEN VATIDO SEPONE AL BAÑO MARIA

ARROZ

COCA DE JAMON YORK
Y QUESO SEPONEN
1 HOJA DE OJALDRE EN
EL MOLDE SE ESTIENDE
Y SE PINCHA BIEN
SECUBRE CON QUESO
EN LONCHAS JAMON YORK.
DESPUES SE VATE UN
HUEVO Y SE AÑADE UN
BOTE PEQUEÑO DE NATA DE
GUISAR SE MEZCLA VIEN
Y SE PONE POR ENCIMA
SE PONE AL HORNO A 150º.
ASTA QUE SEVEA QUE
ESTA HECHA

ARROZ DULCE

AZAFRAN ANIS EN GRANO Ó
MATALAUVA AZUCAR LAUREL
Y PIEL DE NARANJA ACEITE
SEPONE EL ACEITE 2 CUCHARA
DAS APROSIMADAMENTE SEPONE
LA PIEL DE LA NARANJA
PORSUPUESTO VIEN LIMPIA Y
SECA SE SOFRIE UNPOCO SE
LE AÑADE EL ANIS ~~Y~~ LLA
MOLIDO EL LAUREL Y EN
SEGUIDA SELEPONE AGUA
EN BASTANTE CANTIDAD
SE PONE EL AZUCAR TAMBIEN
MUCHA ASTA QUE EL CALDO ESTE
MUY DULCE SEPONE AZAFRAN
Y CUANDO HIERVE SEPONE EL
ARROZ ASTA QUE ESTE HECHO

ENRREDOS LOS MISMOS
INGREDIENTE QUE PARA EL
ARROZ ACER EL CALDO
Y GUAL

ACER CON HUEVO Y
HARINA CON UN POCO DE
AGUA UNA PASTA COMO
PARA REBOZAR PONER
UNA SARTEN CON MUCHO
ACEITE AL FUEGO Y
CUANDO ESTE CALIENTE
CON UNA VARILLA
DE VATIR Ó UN TENEDOR
IR PONIENDO LA MASA ES
PARCIDA EN PEQUEÑOS TROZOS
Y FREIRLA PONERLA EN UNA
CAZUELA HONDA Y PONER EL
CALDO IRVIENDO PORENCIMA

4 ó 5 Litros de Sangre

MORCILLAS DE CEBOLLA

100 K. CEBOLLAS

1/2 K. DE PIMIENTA

= = = PIMENTON MOLIDO

PIMIENTOS ROJOS COCIDOS Y PICADOS [illegible] o Mejor Molidos

1/4 MATALAUVA Ó ANISETES

1 NUEZ MOSCADA Rayada

CLAVO POQUITO 4 ó 6. cl -

OREGANO = 100 g.

AZAFRAN EN RAMA 80. g.

PEREJIL PICADO 1 Manojo

5 K. ARROZ COCIDO

CANELA POQUITA 50. g.

1 K MANTECA DE CERDO

100 g. DE AJOS MACHACADOS

TARTA DE MANZANA

2 HUEVOS

1 VASO DE LECHE

1 = = ACEITE

1/2 VASO, DE AZUCAR

TODO ESTO SE BATE CON LA BATI=
DORA LUEGO SE LE AÑADE
4 MANZANAS (A TROCITOS)
Y SE TRITURAN CONTODA LA
MESCLA ANTERIOR.

CUANDO ESTA TODO TRITURADO
SE LE AÑADE,

1 VASO DE HARINA

1 SOBRE DE LEVADURA "ROYAL"

TODO ESTO SE VUELVE A BATIR
Y SE COLOCA EN EL RECIPIENTE
POR ENCIMA SE COLOCA
UNA MANZANA A TROZOS PARA
DECORAR = SIGUE POR DETRAS

SE COLOCA AL HORNO
DURANTE 1-H 45 MINUTOS
APROXIMADAMENTE A 170°C.
SOLO POR ABAJO

MEJOR SOLO 1 H=

Borrachuelos.

1 Vaso de aceite

1 Vaso de zumo De
Naranja.

1 Vaso de ANis

1 Vaso de Vino Blanco

Raspadura De un Limón

Canela y azucar para
ponerle por fuera

Arina la que admita

se estiende la masa fina
se corta en cuadrados
se juntan las puntas y
se frien despues se pone
Azucar

Buñuelos para la
Masa
1 clara montada DE huevo
1 papel de limonada gaseosa
1 Vaso de leche
Harina

1º Relleno
2 Manzanas Reineta
1 Vaso de leche
1 paquete de Harina
e londa y Media Royal

Crema
1 Vaso de leche
1 Vaso de Azucar
2 cortezas de limon
canela en Rama 1 yema sige

dos cucharadas de
Maizena

---

coca de chocolate
1 Danone
1 Danone de aceite
se supone que el envase
~~[illegible]~~
2 Danones de azucar.
2 = de chocolate
empolvo
1 Danone de arina
3 Huevos
1 Royal

ALBONDIGAS

1K CARNE PICADA DE cerdo
4 HUEVOS 4 DIENTES DE AJO
cominos APROSIMADAMENTE
UNOS 50 GRAMOS sal Aceite
perejil 1 cebolla
1 pimiento Tomate Frito
2 ojas DE Laurel
se PONE LA CARNE EN
unbol se Machaca 2 Ajos
unos pocos cominos la
mitad Aprosimada y
se le pone a la carne
sele ponen 2 Huevos
enteros y sal se mezcla
Vien y se Deja Reposar

Se cuecen 2 ó 3 Huevos
Duros ~~unos~~ se
PREPARAN Las ALBONDIGAS
EN Bolitas y se Frien
se ponen en un bol y
seles Agregan la cebolla
picadita el pimiento y
La salsa de tomate el
Laurel y el ajo y comino
Restante machacado todo
junto con unos almen
DRAS sele pone a los
ALBondigas Tambien se
Le pone la yema de
el Huevo Machacado
La clara sele Trocea y
se pone Tambien a la
salsa se cuece 5 Minutos

LECHE FRITA

cascara de limon

1 LITRO DE LECHE

1 RAMA DE CANELA

1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA

2 = DE HARINA

3 = DE MAICENA

2 yemas DE HUEVO

5 CUCHARADAS DE AZUCAR

HERVIMOS LA LECHE CON LA CANELA CASCARA DE LIMON y La mantequilla EN OTRO RECIPIENTE Batimos las yemas el AZUCAR y LA HARina

la Maicena y
una taza de leche
Fria echamos en
cima la leche
hirviendo
Dejamos Durante
2 minutos sin dejar
de mover Acontinua
cion lo echamos en
una Fuente y lo
Dejamos enfriar
lo cortamos en trozos
y lo Rebozamos
con Harina y Huevo
Despues se Frie
y Listo

CHORIZOS

3. K. DE Magro DE cerdo
50. g. De pimienta
10. = = ANisetes
6 pimientos Rojos secos cocidos y Molidos
500. Miligramos De AZAFRAN EN RAMA
18 ó 19. g. De canela
15. g. de pimentón
9. ó. 10. g. de pimentor
9. g. de colorante
100. g. de ALmendras peladas y troceados.

1. Vaso de Vino jerez ó
Montilla seco
4 Dientes de ajos
Machacados perejil
Machacado 2 ó 3
Ramitas y
sal unos 20 ó 30
gramos.

Despues se prueva
y se termina de
aliñar

CALAMARES RELLENOS

6 ó 7 calamares

1 Tomate grande o un Bote de tomate NATURAL Triturado.

1 Cebolla grande picada

1 pimiento Rojo picado

2 Hojas De Laurel

2 ó 3 Dientes de ajo. picado. Las cabezas y aletas de los calamares picados se ace una salsa con todo y

se Rellenanan los
calamares ~~[illegible]~~
Con la salsa y
se les pone un
Palillo para que no
se salga el relleno
se ponen en la sarten
con el resto de la
salsa y se cubren
de agua se sazonan
y se dejan cocer
asta que estan
blanditos